

Rezept

Honigkuchen-Gratin

Ein Rezept von Honigkuchen-Gratin, am 25.03.2023

Zutaten

750 g Äpfel oder 2 Mangos	2 EL Zitronensaft
1 TL gemahlener Zimt (nur bei Äpfeln)	250 g Honigkuchen (gibt's im Naturkostladen oder Reformhaus)
2 Eier (Größe M)	200 g Sahne oder Crème fraîche
4 EL Zucker	2 EL Butter + Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 zum Sattessen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel vierteln, entkernen, schälen und längs in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft und dem Zimt mischen. Oder Mangos schälen und das Fruchtfleisch in dünnen Scheiben vom Stein abschneiden. Große Scheiben nochmals durchschneiden. Mango nur mit Zitronensaft mischen.

2. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine eher flache eckige Auflaufform suchen und gründlich mit Butter ausstreichen.

3. Den Honigkuchen quer in dünne Scheiben schneiden, falls er nicht schon geschnitten in der Packung war. Die Eier mit der Sahne oder Crème fraîche und dem Zucker verrühren.

4. Honigkuchen und Früchte dachziegelartig abwechselnd in die Form schichten, die Eiercreme darüber gießen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und auf der Oberfläche verteilen. Form in den Ofen (Umluft 160 Grad) auf die mittlere Schiene schieben und das Gratin ungefähr 30 Minuten backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Vor dem Servieren kurz stehen lassen.